Use & Care Guide
Manual de uso y cuidada
English / Español

Models / Modelos: 790.8036*

Kenmore Elite®

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, numeŕo de color*

P/N 316495109

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com

Tabla de contenidos

Garantía 2
Seguridad de horno microondas 3
Conocimiento del microondas 6
Funcionamiento del microondas 6
Interferencia de radio 6
Guía de comparación de cocina 6
Para mejores resultados de cocción 7
Guía de utensilios 7
Cómo usar los accesorios 8
Precauciones de seguridad de funcionamiento 8
Conexión eléctrica 8
Especificaciones 9
Funciones del horno microondas 9
Funciones del panel de control 10
Consejos de cocina 11-12
Uso de su horno microondas 13
Reloj & Ajustes 13-15
Ajuste de temporizador de cocina 15
Uso del ventilador 15
Uso de retraso de ventilador 15
Uso de la luz 15
Ajuste del plato giratorio on/off 16
Ajuste del tiempo de cocción 16
Interrupción de la cocción 16
Uso del inicio de un toque 16
Uso de la función agregar 30 seg. 16
Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción 17
Ajuste de cocción de dos etapas 17
Niveles de potencia del microondas 18
Uso del descongelamiento automático 19
Tabla de descongelamiento automático 20-21
Consejos para descongelar 22
Instrucciones de funcionamiento del sensor 23
Uso del sensor de cocción 23
Uso del sensor de recalentamiento 23
Tabla del sensor de cocción 24
Tabla del sensor de recalentamiento 24
Uso de la función toque rápido 25
Ajuste Derretir/Suavizar 26
Consejos para cocción por convección 27
Convección para mantener el calor 27
Hornear/Asar por convección 27-28
Directrices de horneado por convección 29-30
Directrices para hornear carne por convección 31
Consejos para cocción combinada 32
CocciónCombinada Micro+Conv 32
Consejos para cocción combinada 33
Consejos útiles para una cocción combinada 33
Recetas favoritas 34-35
Cuidados de su horno microondas 36
Cuidado de los filtros 37
Remplazo de la tapa superior y de las luces del horno 38
Preguntas y respuestas 39
Solución de problemas 40
Servicio Sears 41-42

Garantía Limitada de un Año de Kenmore Elite

Si este electrodoméstico presenta problemas dentro de un año a partir de la fecha de la compra, después de haber sido instalado de acuerdo a las instrucciones, y debido a fallas en sus materiales o producto de su fabricación, llame al 1-800-4-MI-HOGAR® para coordinar su reparación de forma gratuita.

Garantía de cinco años limitada del Magnetrón

Durante cinco años, a partir de la fecha de compra, si el magnetrón del microondas falla debido a defectos en sus materiales o fabricación, se le enviará uno libre de cargos. Las regulaciones de seguridad requieren que el magnetrón sea instalado por Sears. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted será responsable de los costos relacionados con su instalación.

Toda la cobertura de la garantía se aplica sólo para 90 días a partir de la fecha de compra en caso de que este electrodoméstico se utilice para fines distintos a los de una familia.

Esta garantía cubre SOLO defectos en los materiales o de fabricación, y NO cubrirá los gastos relacionados con:

1. Un técnico de servicio que instruya al usuario para que realice una instalación, operación o mantenimiento correcto del producto.
2. Un técnico de servicio para limpiar o hacer mantenimiento del producto.
3. Artículos desechables que presenten un desgaste fuera de lo normal durante el periodo de la garantía, incluyendo pero no limitada a filtros, correas, bombillas, y bolsos.
4. Daños o fallas del producto en caso de que no sea instalado, operado o mantenido de acuerdo a las instrucciones proporcionadas con el mismo.
5. Daños o fallas del producto debido a accidentes, abusos, malos usos o usos distintos a los del producto en sí.
6. Daños o fallas del producto provocadas por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios distintos a aquellos recomendados en las instrucciones suministradas.
7. Daños o fallas de las piezas o sistemas producto de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Exención de responsabilidad de garantías implícitas; Limitación de recursos legales

La única y exclusiva solución del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se proporciona aquí. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año o al periodo más corto permitido por la ley. Sears no será responsable por daños indirectos o emergentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o emergentes, o la limitación sobre la duración de garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones podrían no aplicarse a usted.

Esta garantía se aplica sólo a este electrodoméstico si es utilizado en los Estados Unidos.

La presente garantía le confiere derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Seguridad de horno microondas

Su seguridad y la de otras personas son muy importantes

Existen muchos mensajes de seguridad importante tanto en este manual como en su horno microondas. Siempre lea y sigas todas las instrucciones de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo tanto a usted como a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad serán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "PRECAUTIÓN". Estas palabras quieren decir:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones inmediatamente podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.**

⚠ PRECAUTIÓN — **Si no sigue las instrucciones podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.**

Todos los mensajes de seguridad especificarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de resultar lastimado y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice dispositivos eléctricos, deberá seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ **PRECAUTIÓN:** Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendio, lesiones a terceros, o exposición excesiva a energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno microondas.
- Lea y siga las instrucciones específicas que aparecen en la página 5 bajo el título "PRECAUSIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS".
- El horno microondas debe tener conexión a tierra. Conecte el dispositivo a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Consulte las "INSTRUC-
- CIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 5. Instale o coloque el microondas de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Utilice el horno microondas sólo de acuerdo a lo indicado en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno microondas. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Es necesario supervisar a los niños que utilicen este dispositivo, tal y como con cualquier otro aparato.
- No use el horno microondas si el cable o enchufe se encuentra dañado o si no funciona adecuadamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- El horno microondas sólo debe ser reparado por personal de servicio técnico calificado. Llame a una empresa de servicio técnico autorizado para que realice pruebas, reparaciones o ajustes al dispositivo.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie en la sección “Cuidados de su horno microondas”
- Para reducer el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
  - Evite cocer excesivamente los alimentos. Preste especial atención al horno cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar su cocción.
  - Remueva las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas dentro del microondas.
  - Si los materiales al interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de energía, o apague los fusibles o el panel de disyuntores.
  - No use la cavidad del horno para fines de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no se utilice.
- Este horno microondas es adecuado para usarse sobre equipos de cocina a gas o eléctricos.
- Este horno microondas fue diseñado para ser utilizado sobre cocinas con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie las campanas de ventilación - la grasa no se debe acumular en la campana o filtro.
- Encienda el ventilador cuando flamee comida bajo la campana.
- Sea cuidadoso cuando limpie el filtro de ventilación de la campana. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, podrían dañar el filtro.
- No debe insertar alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en el horno microondas, pues podrían provocar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No utilice almohadillas de metal para limpiar. Las piezas de metal podrían desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas del dispositivo, lo que podría causar riesgo de choque eléctrico.
- No guarde nada directamente sobre el horno microondas cuando este se encuentre en funcionamiento.
- No tape o bloquee las aperturas de ventilación del horno.
- No guarde el microondas al aire libre.
- No utilice el microondas cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o ubicación similar.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No deje el cable del dispositivo colgado desde una mesa o mostrador.
- No monte el dispositivo sobre un fregadero.
- No tape el armazón ni ninguna parte del horno con hojas de papel aluminio. El hacerlo podría provocar un sobrecalentamiento del horno.
- Los líquidos como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición, sin evidenciar que el agua esté hirviendo debido a la tensión del líquido. El burbujeo o el hervor cuando retira el contenedor del horno microondas no siempre está presente. Esto podría hacer que los líquidos se calienten mucho y hiervan repentinamente cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el líquido.

  Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:

  1) No sobrecaliente el líquido.
  2) Agite el líquido antes y a la mitad de su calentamiento.
  3) No use recipientes con cuellos estrechos.
  4) Una vez que haya calentado, permita que el contenedor permanezca dentro del horno durante un periodo corto.
  5) Sea extremadamente cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta. Si lo hace se expondrá a energía de microondas dañina para su salud. Es importante no interferir con los seguros del dispositivo.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, de lo contrario permitirá que el polvo o restos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellados.

(c) No opera el horno microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no existan daños en:
(1) Puerta (doblada)
(2) Bisagras y seguros (quebrados o sueltos)
(3) Juntas de las puertas y superficies de sellado

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por personal técnico no calificado.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.
Se requiere un fusible de 120-Volt, 60 Hz, sólo CA, 15 o 20 amp de suministro eléctrico.
Se recomienda usar un fusible de acción retardada.
Se recomienda utilizar un circuito separado que sólo sea utilizado por este dispositivo.

⚠ PELIGRO

Riesgo de choque eléctrico!
Conecte el dispositivo en un enchufe de tres terminales con conexión a tierra. No retire el terminal de tierra del enchufe. No utilice ningún adaptador. No utilice alargadores o extensiones. Si no sigue estas instrucciones podría provocar un incendio o resultar electrocutado o muerto.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

• Para todos los dispositivos con cables:
El horno microondas debe tener conexión a tierra. En caso de corto circuito, este tipo de conexión reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este dispositivo está equipado con un cable que cuenta con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra.

Asegúrese de que existe una conexión a tierra adecuada antes de conectar el dispositivo.

⚠ ADVERTENCIA: Una conexión a tierra inadecuada podría provocar en un riesgo de choque eléctrico. Consulte con un técnico de servicio o un eléctrico calificado si no comprende las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas con respecto a si el dispositivo está bien conectado. No utilice alargadores o extensiones. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, haga que un técnico o eléctrico calificado instale un tomacorriente cerca del horno.

• En caso de que el horno se encuentre conectado permanentemente:
Este dispositivo tiene un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen o enreden con el mismo. El horno microondas debe ser conectado a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o deberá activar a un conductor de descarga a tierra con los conductores de circuito y conectado al terminal o conductor de descarga a tierra del horno microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conocimiento del microondas

Esta sección trata sobre los conceptos relacionados con la cocción en el horno microondas. También posee información básica necesaria para que pueda utilizar el horno. Lea toda esta información antes de usar su electrodoméstico.

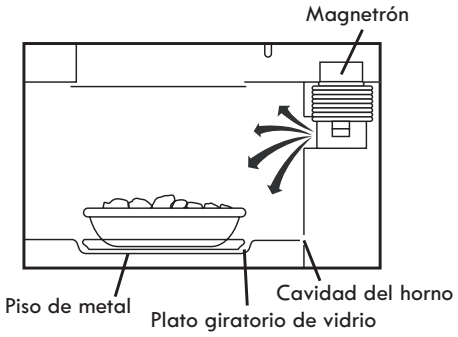
CÓMO FUNCIONA SU MICROONDAS

Los hornos microondas son seguros. Su energía no es caliente. Hace que la comida produzca su propio calor, por medio del cual se produce el calentamiento de la misma.
Las microondas son como ondas de televisión, radio o luz. No se pueden ver, pero se pueden observar los resultados de lo que hacen.

Un magnetrón dentro del horno produce las microondas. Las ondas se mueven al interior del horno en donde entran en contacto con la comida mientras esta gira sobre el plato giratorio.

El plato de vidrio giratorio de su microondas deja que las ondas pasen. Las ondas entonces rebotan en el piso de metal y vuelven al plato giratorio y son absorbidas por la comida.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plásticos sin calentarlos, así que la comida es la que absorbe la energía. Las microondas rebotan en el metal, así que la comida no absorbe la energía.

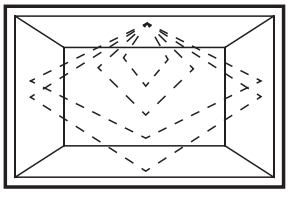
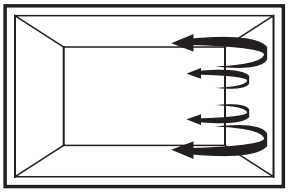
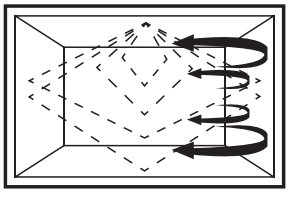


INTERFERENCIA DE RADIO

El uso del horno microondas puede provocar interferencias en su radio, televisión o equipos similares. Cuando existe interferencia, puede reducirla o eliminarla de la siguiente manera:

- **Limpiar** la puerta o las superficies de sellado del horno.
- **Ajustar** la antena receptora de la radio o televisión.
- **Alejar** el receptor del horno microondas.
- **Conectar** el horno microondas en un tomacorriente distinto para que no interfiera con el circuito del receptor.

GUÍA DE COMPARACIÓN DE COCCIÓN

	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
MÉTODO DE COCCIÓN	 El aire caliente circula alrededor de la comida para dorar su exterior y sellar los jugos.	 El aire caliente circula alrededor de la comida para dorar su exterior y sellar los jugos.	 La energía del microondas y el calor por convección se combinan para reducir los tiempos de cocción en hornos regulares y a la vez dorar y sellar los jugos.
FUENTE DE CALOR	Energía del microondas.	Aire caliente circulando.	Energía de microondas y aire caliente circulando.
BENEFICIOS	• Cocción rápida y altamente efectiva. • El horno y su entorno no se calientan. • Fácil de limpiar.	• Ayuda a dorar y a sellar los sabores. • Cocina algunas comidas más rápido que los hornos regulares.	• Tiempo de cocción reducido gracias a la energía de microondas. • Comida dorada y crujiente gracias al calor por convección.

PARA MEJORES RESULTADOS EN LA COCCIÓN

- **Siempre cocine la comida** en el tiempo más corto recomendado. Revise la comida para ver cómo se está cocinando. Si es necesario, toque el botón "Agregar 30 Seg." mientras el horno funciona o después de haber completado el ciclo de cocción (ver sección "Agregar 30 Seg").
- **Revuelva, gire o reacomode** la comida cuando se cumpla cerca de la mitad del tiempo de cocción en todas las recetas. Esto lo ayudará a asegurarse que la comida se cocine de forma pareja.
- **Si no tiene una cubierta para el plato en donde está cocinando,** utilice papel encerado, o toallas de papel aprobadas para microondas o envoltorios plásticos. Recuerde doblar un poco una punta del papel de plástico para permitir que el vapor salga durante la cocción.
- **El estante de metal** se utiliza para cocinar ciertas cosas y puede retirarse del microondas cuando no lo necesite. No guarde el estante dentro del microondas.

GUÍA DE UTENSILIOS

Cocción a partir de microondas

La mayor parte de los utensilios no metálicos y resistentes al calor son seguros de usar en un horno microondas. Sin embargo, para comprobar lo anterior antes de utilizarlos, siga los siguientes pasos:

1. Coloque los utensilios vacíos dentro del horno microondas.
2. Mida una taza (250 ml) de agua en una taza medidora de vidrio y colóquela en el horno junto al utensilio.
3. Encienda el horno al 100% de poder durante un minuto. Si el plato se calienta, no debe utilizarse para realizar cocciones en el microondas.

Cocción por convecció

- Las cacerolas de metal se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando se necesita que queden dorados y crujientes.
- Las cacerolas con acabado oscuro o sin brillo son las mejores para panes y pasteles, ya que absorben el calor y producen una capa superior crujiente.
- Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o bizcochos debido a que reflejan el calor y producen una suave cubierta crujiente.
- Las cacerolas de vidrio o vidrio-cerámica o los platos para hornear son los más indicados para huevos y recetas de queso debido a que son más fáciles de limpiar.

Cocción combinada

- Se recomienda utilizar contenedores de cerámica-vidrio. Asegúrese de no usar elementos con ribetes de metal, pues podría provocar la formación de arco (echar chispas) con la pared del horno o estante, dañando los utensilios y el horno.
- Se pueden utilizar utensilios de plásticos para microondas resistentes al calor (seguro hasta 450 °F), pero no se recomienda para alimentos que deban quedar crujientes y dorados por completo, ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

UTENSILIOS	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor, vidrio cerámico	Sí	Sí	Sí
Cerámica, Porcelana china	Sí (No utilice porcelana china con bordes de oro o plata)	Sí	Sí
Utensilios de metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plástico resistente a microondas	Sí	No	Sí
Envoltura de plástico, papel encerado	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

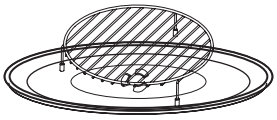
* Sólo utilice utensilios para microondas que funciones sin problemas hasta bajo 450 °F.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

Plato giratorio de vidrio

Rejilla de metal

◯ : Uso posible
◎ : Método recomendado
X : No usar

	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
	◎	◯	◯
	X	◎	◎

Observaciones: No utilice este horno cuando esté vacío, excepto cuando para precalentar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE FUNCIONAMIENTO

- **Nunca** incline o permita que un niño se columpie en la puerta cuando esté abierta.
- **Utilice almohadillas para manipular contenedores de comida calientes.** La energía de microondas no calienta los contenedores, pero el calor de la comida puede hacer que se calienten.
- **No** utilice periódicos u otros papeles impresos dentro del horno.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabazas, o ropa en el horno.
- **No** encienda el microondas cuando esté vacío. Esto podría acortar la vida útil del horno. Para practicar la programación, ponga un contenedor de agua dentro del horno antes de encenderlo.
- **No** intente derretir cera de parafina en el horno. Este tipo de cera no se derretirá porque las microondas pasarán a través de ella.
- **No** use el microondas a menos que el vidrio giratorio esté ubicado correctamente en su lugar y pueda rotar de manera libre. El vidrio giratorio puede rotar en cualquier dirección. **Asegúrese** de que esté colocado correctamente dentro del horno. **Manipule el vidrio giratorio con cuidado** cuando lo retire del horno, de esa forma evitará quebrarlo.
- **Cuando utilice un plato para dorar alimentos,** el fondo de este contenedor debe ser estar al menos a 3/16 pulgadas por sobre el plato de vidrio giratorio. Siga las instrucciones proporcionadas junto con el plato para dorar.
- **Nunca cocine o recaliente un huevo entero dentro de la cáscara.** El aumento del vapor en los huevos enteros podría hacerlos explotar y posiblemente dañar el horno. **Rebane** los huevos duros antes de calentarlos. En raras ocasiones los huevos escalfados pueden explotar. **Cúbralos** y **permita** un tiempo de espera de un minuto antes de cortarlos.
- **Para mejores resultados,** revuelva cualquier tipo de líquido mientras lo calienta. Los líquidos calentados en ciertos contenedores (especialmente aquellos con forma de cilindro) podrían sobrecalentarse. El líquido podría salpicar durante o después del calentamiento o cuando se encuentre agregando ingredientes (granos de café, bolsas de té, etc.) Esto podría dañarlo a usted o al horno microondas.
- **Las microondas** podrían no alcanzar el centro de una carne asada. El calor se esparce desde la parte exterior hacia las áreas cocidas del dentro, tal y como en un horno regular. Esta es una de las razones para dejar algunas comidas (por ejemplo papas asadas o al horno) reposar un rato después de cocinarlas, o para revolver algunas durante el tiempo de cocción.
- **No fría en aceite dentro del horno.** Los utensilios microondeables no son adecuados y sería difícil mantener temperaturas apropiadas para freír.
- **Evite cocer excesivamente las papas.** Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas debería estar ligeramente firmes debido a que se continuarán cocinado durante el tiempo de reposo. Después de usar el microondas, deje las papas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar en este periodo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

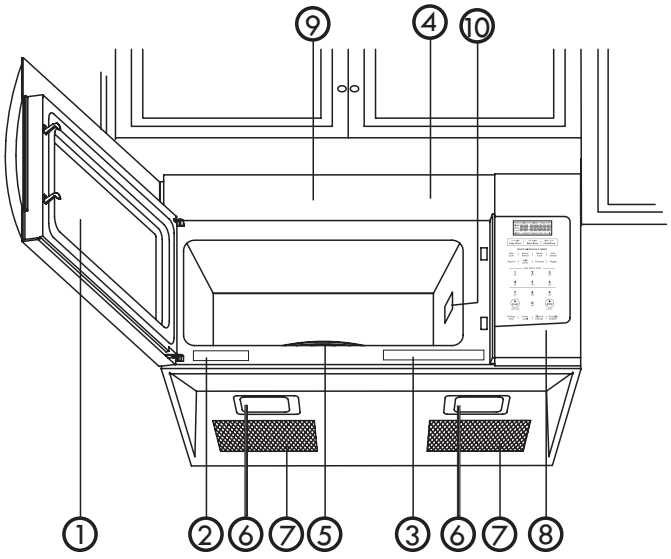
Si su línea eléctrica o si el voltaje del tomacorriente es menor a 110 voltios, los tiempos de cocción podrían ser mayores. Haga que un eléctrico calificado revise su sistema eléctrico.

ESPECIFICACIONES

Suministro de energía	120V CA, 60 Hz
Consumo de potencia nominal	1550W
Salida de microondas	* 900 W
Intensidad nominal	13.0A
Dimensiones (Al x An x Pro)	$29^{7}/_{8}$" X $16^{13}/_{32}$" X $15^{1}/_{4}$"
Dimensiones de cavidad de horno (Al x An x Pro)	$20^{1}/_{4}$" X $8^{15}/_{16}$" X$13^{15}/_{16}$"
Capacidad de cavidad del horno	1.5 cu.ft

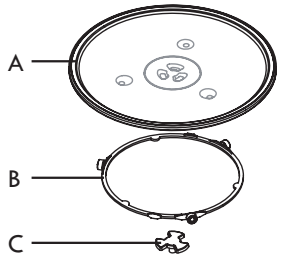
ESTANDAR DE PRECISIÓN *IEC 60705
Las especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS



El horno microondas está diseñado para hacer que su experiencia en cocina sea la más agradable y productiva posible. Para un uso rápido, lea la siguiente lista de características básicas:

1. **Ventanilla protegida de metal:** La protección evita que las microondas escapen del dispositivo. Está diseñada como una pantalla para que usted pueda ver la comida mientras se cocine.
2. **Modelo y placa de número de serie**
3. **Etiqueta de guía de cocina**



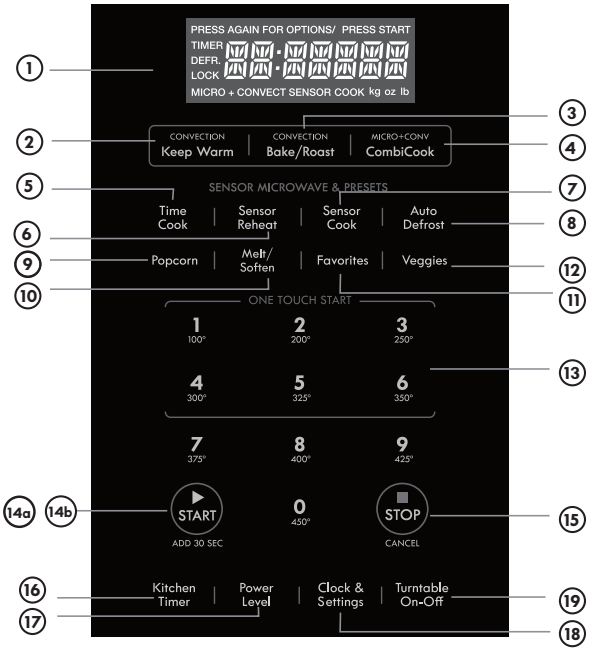
A. Plato de vidrio giratorio
B. Soporte
C. Centro del disco

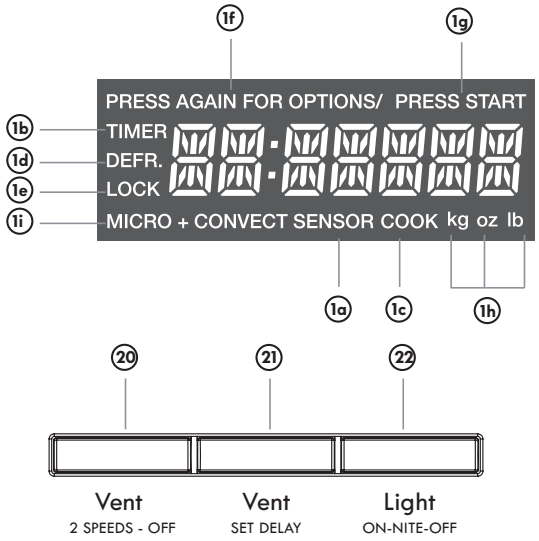
4. **Ventilación superior**
5. **Plato giratorio de vidrio:**
   El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra.
   Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja. No use el microondas sin el plato giratorio en su lugar.
   Instalación:
   1. Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
   2. Coloque el plato de vidrio giratorio sobre el soporte. Ajuste las líneas curvas levantadas que están en la parte de abajo del centro del plato giratorio entre los tres espacios del centro. Las ruedas del soporte deberían encajar dentro del borde del fondo del plato giratorio.
6. **Luz de la superficie**
7. **Filtros de grasa:** Consulte la sección “Cuidado de los filtros”.
8. **Panel de control:** Toque los botones del panel para realizar las funciones.
9. **Filtro de carbón** (detrás de la ventilación superior):
   Consulte la sección “Cuidado de los filtros”.
10. **Cubierta de la guía de ondas:** NO LA RETIRE.

OBSERVACIÓN: No todos los modelos tienen un filtro de carbón.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el panel de comandos. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se ubican en el panel. **Para más información sobre estas funciones, consulte la sección "Uso de su horno microondas".**





1. Display: La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, CocciónCombinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR: Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER: Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK: Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR: Ícono desplegado cuando descongele comida

1e. LOCK: Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS: Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START: Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb: Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

1i. MICRO+CONVECT: Ícono desplegado cuando utilice cocciónconbinada.

2. Convection Keep Warm: Toque esta función para mantener la comida caliente.

3. Convection Bake/Roast: Toque esta función cuando ajuste un horneado por convección.

4. Micro+Conv CombiCook**:** Toque este botón cuando ajuste un microondas por convección y cocine con este método.

5. Time Cook: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.

6. Sensor Reheat: Toque esto para recalentar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

7. Sensor Cook: Toque esto para cocinar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

8. Auto Defrost: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para descongelar carne, pollo y pescado congelado por peso.

9. Porcorn: Toque esta función para cocinar una de tres bolsas grandes de palomitas de maíz sin ingresar un tiempo de cocción o potencia. Retire la rejilla de metal antes de cocinar las palomitas.

10. Melt/Soften: Toque este botón para derretir o suavizar la comida seleccionada.

11. Favorites: Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.

12. Veggies: Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

13. Number Pads: Toque los botones para ingresar el tiempo, potencia, cantidad, pesos o categoría de la comida.

14a. START: Toque este botón para iniciar o reiniciar una función.

14b. Add 30 Sec.: Toque este botón para cocinar durante 30 segundos al 100% de potencia, o para agregar tiempo extra a su ciclo de cocción en curso.

15. STOP: Toque este botón para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa de cocción o despejar la pantalla.

16. Kitchen Timer: Toque este botón para ajustar el temporizador de la cocina.

17. Power level: Toque este botón después de que haya configurado el tiempo de cocción, luego utilice los botones numéricos para establecer la cantidad de energía de microondas que se liberará para cocinar la comida. Mientras más alto sea el valor, más potencia de microondas o "velocidad de cocción".

18. Clock & Settings: Toque este botón para ingresar la hora correcta del día o ajustar opciones.

19. Turntable On/Off: Toque este botón para activar o desactivar la función giratoria del plato de vidrio durante un ciclo de cocción.

20. Vent 2 Speeds-off: Toque este botón para seleccionar una de dos velocidades de ventilación.

21. Vent set Delay: Toque este botón para ajustar el retraso antes de apagar la ventilación.

22. Light On/Nite/Off: Toque este botón para encender la luz alta, de noche (baja) o apagarla.

Consejos de cocina

Cantidad de comida

- **Si aumenta o disminuye** la cantidad de cocina que prepara, el tiempo que tarda en cocinar también cambiará. Por ejemplo, si duplica la receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Revise el proceso, y si es necesario, agregue más tiempo haciendo pequeños aumentos.

Temperatura inicial de la comida

- **Mientras menor sea la temperatura** de la comida cuando la pone en el horno microondas, mayor tiempo tardará en cocinarla. La comida a temperatura ambiente se calentará más rápido que la comida con temperatura de refrigerador.

Composición de la comida

- **La comida que tiene mucha grasa y azúcar** se calentará más rápido que aquella que tiene mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzarán una temperatura mayor a la del agua durante el proceso de cocción.
- **Mientras más densa sea la comida,** mayor tiempo demorará en calentarse. La comida "muy densa", como la carne, demorará más en calentarse que los alimentos livianos y más porosos, como los bizcochos.

Tamaño y forma

- **Los trozos pequeños de comida** se cocinarán más rápido que los grandes Además, los trozos del mismo tamaño se cocinarán de forma más pareja que aquellos de diferentes tamaños.
- **En aquellos alimentos que tienen distintos grados de grosor,** las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las gruesas. Coloque las partes delgadas de alas y piernas de pollo en el centro del plato.

Revolver y dar vuelta los alimentos

- **El revolver y dar vuelta los alimentos** extiende el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita una sobrecocción de los bordes exteriores de la comida.

Cubrir la comida

- **El cubrir la comida** sirve para que esta no salpique, para reducir su tiempo de cocción y para mantenerla húmeda.

  Puede utilizar cualquier tipo de cubierta que deje que las microondas pasen. Consulte la sección "Conociendo su horno microondas" para ver que materiales le servirán.

Liberación de presión en los alimentos

- **Muchas comidas** (por ejemplo, papas horneadas, las yemas de los huevos y algunas frutas) están cubiertas por una piel o membrana. La cocción podría provocar que se acumule vapor bajo estas membranas, haciendo que la comida estalle. Para liberar la presión y evitar estos estallidos, perfore estas comidas antes de cocinarlas. Puede utilizar un tenedor, un mondadientes, etc.

Uso del tiempo de reposo

- **Siempre permita que la comida repose,** ya sea dentro o fuera del horno, una vez que la cocción termine. El tiempo de reposo después de descongelar y cocinar permite que la temperatura se extienda de forma pareja por toda la comida, mejorando los resultados de cocción. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia "0" para el ciclo de cocción. Consulte "Cocción de dos etapas".
- **La extensión del periodo de reposo** depende de cuánta comida esté cocinando y de cuán densa sea. Algunas veces puede ser tan corto como el tiempo que demora en sacar la comida del horno y llevarla a la mesa. Sin embargo, con alimentos más grandes y densos el periodo de reposo podría ser superior a 10 minutos.

Orden de la comida

Para mejores resultados, ubique la comida en forma pareja sobre el plato. Puede hacer esto de varias maneras:

- **Si va a cocinar varios trozos del mismo alimento,** por ejemplo papas horneadas, entonces colóquelas en un patrón de anillo para obtener una cocción uniforme.
- **Cuando cocine comida con formas disparejas o gruesas,** como por ejemplo pechugas de pollo, coloque las partes más pequeñas o delgadas de la comida en dirección al centro del plato, pues ese lugar recibirá el calor al final.
- **Cubra con delgados cortes** de carne sobre cada una.
- **Cuando cocine o recaliente pescados enteros,** perfore la carne, esto evitará que se agriete.
- **No** deje que la comida o un contenedor toque la parte superior o los costados del horno. Esto evitará la formación de un arco eléctrico. Un arco eléctrico es una chispa que puede dañar el interior del horno microondas.

Uso de Papel Aluminio

OBSERVACIÓN: No debe usar contenedores metálicos en un horno microondas. Existen, sin embargo, algunas excepciones. Si compró comida empaquetada de antemano en un contenedor de papel aluminio, consulte las instrucciones del paquete. Cuando utilice este tipo de contenedores, los tiempos de cocción podrían ser mayores debido a que las microondas sólo penetrarán la comida desde su parte superior. Cuando use contenedores de aluminio sin instrucciones siga las siguientes directrices:

- Coloque el contenedor en un recipiente de vidrio y agregue algo de agua para que cubra el fondo del contenedor un poco más de 1/4 pulgadas (.60 cm). Esto asegurará un calor parejo del contenedor en el fondo.
- Siempre saque la tapa de los contenedores para evitar dañar el horno.
- Sólo use contenedores sin daños.
- No use contenedores más altor que ¾ pulgadas (1.9 cm)
- El contenedor debe estar al menos medio lleno.
- Para evitar arcos, debe existir al menos un mínimo de ¼ pulgadas (.60 cm) entre el contenedor de aluminio y las paredes del horno y también entre dos contenedores de aluminio.
- Siempre coloque el contenedor sobre el plato giratorio.
- Envuelva, con pequeños trozos de papel aluminio, las partes de la comida que podrían cocinarse más rápido, como por ejemplo la punta de las alas y piernas de las aves.
- Calentar comida en contenedores de papel aluminio usualmente toma el doble de tiempo comparado con calentar en contenedores de plástico, vidrio, porcelana china o papel. El tiempo variará de acuerdo al tipo de contenedor usado.
- Deje que la comida repose de 2 a 3 minutos después de haberla calentado para que el calor se expanda de forma pareja por todo el contenedor.

Cosas que no debe cocinar en su horno microondas

- No ponga comida enlatada en el horno. Los jarros de vidrio cerrado podrían explotar y dañar el horno.
- No utilice el horno microondas para esterilizar objetos (biberones, etc). Es difícil mantener el horno en la alta temperatura necesaria para esterilizar.

Uso de su horno microondas

Esta sección le entrega instrucciones para usar cada función. Por favor lea esta sección atentamente.

RELOJ&AJUSTES (Función 18)

El horno microondas posee propiedades que le permitirán personalizar su uso para su conveniencia. Debajo está la tabla que muestra los ajustes. Toque el botón "Clock & Settings" varias veces para avanzar hacia la función deseada.

Presione	Opción
Clock & Settings	Reloj
Clock & Settings	Control de cierre On/Off
Clock & Settings	Limpiar
Clock & Settings	Sonido On/Off
Clock & Settings	Peso lb/kg
Clock & Settings	Modo Demo On/Off

AJUSTES DE RELOJ (Función 18)

El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Ejemplo Para ajustar el reloj en 10:59.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59
3. START (ADD 30 SEC)	10:59

OBSERVACIÓN:

- Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
- Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

AJUSTE DEL BLOQUEO DE CONTROL ON/OFF (Función 18)

Para activar esta función toque el botón Clock & Settings- dos veces.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START (ADD 30 SEC)	Hora del día si fue ajustado antes BLOQUEAR

Para apagarla, toque el botón Clock & Settings y luego START (ADD 30 SEC)

USO LIMPIO (Función 18)

Para ingresar a la modalidad toque el botón Clock & Settings tres veces.

Este es el ciclo de tiempo predeterminado para hervir agua y crear vapor para suavizar residuos dentro del microondas. Cuando el ciclo se cumpla, retire el agua y limpie el interior con un paño.

OBSERVACIÓN: Coloque dos tazas de agua en el horno microondas.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
4. START (ADD 30 SEC)	PRESS START SEE MANUAL
5. START (ADD 30 SEC)	CLEANING

SONIDO ON/OFF (Función 18)

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- **Un tono de programación** sonará cada vez que presione un botón.
- La señal de **tres tonos** indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- La señal de **tres tonos** indica el término de un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para activar y desactivar las señales de sonido:

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
5. START (ADD 30 SEC)	OFF

Cuando presione START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea activar otra vez la señal auditiva tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings cuatro veces y luego START.
Cuando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.

AJUSTES DEL PESO LB/KG (Función 18)

Ejemplo: Para cambiar entre libras y kilogramos.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / Lb
6. START (ADD 30 SEC)	KG kg

Si la pantalla muestra kg, presione el botón START para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez Clock & Settings cinco veces y luego START.

AJUSTE DE MODALIDAD DEMO ON/OFF (Función 18)

Ejemplo: Para ingresar a la modalidad demo.

	Táctil:	Pantalla muestra:
1.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
4.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
5.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / LB
6.	Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
7.	START (ADD 30 SEC)	ON

Cuando presione START y si el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea desactivar la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings seis veces y luego START.

AJUSTES DEL TEMPORIZADOR DE COCINA (Función 16)

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

Ejemplo: Para ajustar tres minutos.

	Táctil:	Pantalla muestra:
1.	Kitchen Timer	TIMER ENTER TIME
2.	3 0 0	TIMER 3:00 PRESS START
3.	START (ADD 30 SEC)	TIMER 3:00 Temporizador inicia cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.

USO DE VENTILADOR (Función 20)

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a ALTO, al segundo a BAJO y al tercero se DESACTIVARÁ.

Ejemplo: Para ajustar la velocidad del ventilador en BAJA desde la posición DESACTIVADA.

	Táctil:	Pantalla muestra:
1.	Vent (2 SPEEDS - OFF)	HIGH
2.	Vent (2 SPEEDS - OFF)	LOW

Apague el ventilador cuando lo desee.

OBSERVACIÓN: Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

USO DE RETRASO DE VENTILADOR (Función 21)

El botón controla el tiempo de retraso del ventilador.

Ejemplo: Ajuste el tiempo de retraso en 10 minutos a velocidad ALTA desde la posición DESACTIVADA.

	Táctil:	Pantalla muestra:
1.	Vent (2 SPEEDS OFF)	HIGH
2.	Vent (SET DELAY)	1:00
3.	Vent (SET DELAY)	3:00
4.	Vent (SET DELAY)	5:00
5.	Vent (SET DELAY)	10:00
6.	START (ADD 30 SEC)	DELAY

USO DE LA LUZ (Función 22)

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON (ALTA), al segundo pasará a modalidad NITE (BAJA) y al tercero se apagará OFF (DESACTIVADA).

Ejemplo: Para ajustar la luz en ALTA desde la posición DESACTIVADA.

	Táctil:	Pantalla muestra:
1.	Light (ON-NITE-OFF)	ON

AJUSTE DEL PLATO GIRATORIO ON/OFF (Función 19)

Presione el botón **Turntable On-Off** para activar o desactivar la función de giro del plato.
Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Turntable ON-OFF	ON
2. Turntable ON-OFF	OFF

PRECAUCIÓN: Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

AJUSTES DEL TIEMPO DE COCCIÓN (Función 5)

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 100% de potencia.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. 5 3 0	PRESS START 5:30
3. START (ADD 30 SEC)	5:30 COOK Cuenta regresiva

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida.
Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione.

START
ADD 30 SEC

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione STOP (CANCEL)

USO DEL INICIO DE UN TOQUE

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 6 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 6 minutos.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. 2	2:00 COOK Cuenta regresiva

USO DE LA FUNCIÓN AGREGAR 30 SEG. (Función 14)

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

Ejemplo: Cocinar durante un minuto.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. START (ADD 30 SEC)	:30 COOK
2. START (ADD 30 SEC)	1:00 COOK Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutes 99 segundos.

AJUSTE DE TIEMPO Y NIVEL DE POTENCIA DE COCCIÓN

Esta característica el permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del ALTO (100%).
Consulte la tabla “Niveles de potencia del microondas”.

OBSERVACIÓN: Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel ALTO (100%).

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. (5) (3) (0)	PRESS START 5:30
3. Power Level	PRESS START PL-HI
4. (8)	PRESS START PL-80
5. START (ADD 30 SEC)	5:30 COOK Cuenta regresiva

AJUSTE DE COCCIÓN DE DOS ETAPAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

Ejemplo: Para establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2. (3) (0) (0)	PRESS START 3:00
Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.	
3. Power Level	PRESS START PL-HI
4. (8)	PRESS START PL-80
Ajustar un nivel de potencia de 80% para la primera etapa.	
5. Time Coo	ENTER COOK TIME
6. (7) (0) (0)	PRESS START 7:00
Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.	
7. Power Level	PRESS START PL-HI
8. (5)	PRESS START PL-50
Ajustar un nivel de potencia de 50% para la primera etaoa **OBSERVACIÓN:** Puede programa una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.	
9. START (ADD 30 SEC)	3:00 COOK Cuenta regresiva

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas distintos niveles de potencia para su cocción. Mientras más baja sea la potencia, más lenta será la cocción. Cada número del 1 al 9 simboliza un porcentaje diferente al del máximo.

La siguiente tabla entrega el porcentaje de potencia que representa a cada número, y el nombre que ocupan usualmente.

La tabla también informa sobre cuando usar cada nivel. Siga la receta o las instrucciones del envoltorio de la comida si están disponibles.

OBSERVACIÓN: Consulte un libro de cocina confiable para obtener tiempos de cocción basados en la potencia de 900 watts de su horno microondas.

POTENCIA DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100% de potencia	Alto	• Calentar rápido comida y alimentos que tengan un alto contenido de agua, como sopas y bebidas. • Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.
9=90% de potencia		• Calentar sopas tipo crema.
8=80% de potencia		• Calentar arroz, pasta o cacerolas.
7=70% de potencia	Media-Alto	• Cocinar y calentar alimentos que necesiten de una potencia inferior a la Alta (por ejemplo, pescado entero, rollo de carne) o cuando la comida se cocina rápido. • Recalentar una porción única de comida.
6=60% de potencia		• Cocinar comida que requiera de cuidado especial, por ejemplo quesos, huevos, pudín, y flan. • Terminar de cocinar cacerolas.
5=50% de potencia	Media	• Cocinar jamón, pollos enteros, y cocidos. • Estofados de cocción lenta
4=40% de potencia		• Derretir chocolate. • Calentar repostería.
3=30% de potencia	Media-baja, Descongelar	• Descongelar de forma manual comida precocida y otros tipos, como pan, pescado, carnes y aves.
2=20% de potencia		• Suavizar mantequilla, queso y helado.
1=10% de potencia	Baja	• Mantener comida tibia. • Eliminar frío de la fruta.
0=0% de potencia	Ninguna.	• Tiempo de reposo del horno.

USO DEL DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Existen tres secuencias de descongelamiento prestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO
4. PAN

El peso disponible es de 0.1-6.0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1.2 lbs de pescado.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START MEAT
2. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START POULTRY
3. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PRESS START FISH
4. START (ADD 30 SEC)	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2) Ingresar peso	PRESS START 1.2 lb
6. START (ADD 30 SEC)	DEFR. FISH Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN:

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede haga bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	**Categoría**	**PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)**
Auto Defrost	Carne	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pollo	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pescado	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pan	0.1 a 6.0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una.

Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente		
ONZAS	**PESO DECIMAL**	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un cuarto de libra
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Media libra
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Tres cuartos de libra
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.0	Una libra

OBSERVACIÓN: Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

OBSERVACIÓN: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

AJUSTES PARA CARNE

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO (CONTINUADA)

AJUSTES PARA EL POLLO

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		Separe y reordene los trozos.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
		De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

AJUSTES PARA PESCADOS

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS			
Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo. Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos.
- Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
  (Para más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección “Consejos de cocina para microondas).
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo.
- Separe y retire la comida si es necesario.

INSTRUCCIOES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar tiempos ni niveles de potencia. La pantalla indicará “Sensing” (Detectado) durante el periodo de detección inicial.

El horno determinará automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de la comida, indicará al horno el tiempo que demorará en calentarla. La pantalla exhibirá el tiempo de calentamiento restante. Para mejores resultados siga las siguientes recomendaciones.

1. La comida cocinada con el sistema sensor debe estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. Siempre use contenedores microondeables.
3. Asegúrese de que la cantidad concuerde con el tamaño del contenedor.
   Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad para mejores resultados.
4. Asegúrese que tanto el exterior del contenedor como el interior del microondas se encuentren secos antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se transformen en vapor podrían hacer que el sensor trabaje de forma inadecuada.
5. La comida siempre debe ser cubierta con envoltorio de plástico para microondas, papel encerado o una tapa. Nunca utilice cubiertas de plástico puestas a presión. Estas pueden evitar que el vapor escape, y causar que la comida se sobrecocine.
6. No abra la puerta ni toque el botón STOP durante este tiempo de detección. Cuando termine, el horno emitirá un sonido y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. En este momento debe abrir la puerta para revolver, girar o reordenar la comida.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN (Función 7)

Usar este SENSOR COOK le permite cocinar comida para microondas sin necesidad de programar nada.

Ejemplo: Cómo cocinar pizza congelada con el sensor.

Táctil:		**Pantalla muestra:**
1.	Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON SENSOR
2.	Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3.	Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
4.	Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5.	Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN PIZZA SENSOR
6.	START ADD 30 SEC	FROZEN PIZZA SENSOR COOK

Las selecciones del sensor se hacen al presionar el botón Sensor Cook varias veces.

AJUSTES DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO (Función 6)

Usar este SENSOR REHEAT permite que recaliente comidas para microondas comunes sin seleccionar periodos de cocción y niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar cacerolas con el sensor de recalentamiento.

Táctil:		**Pantalla muestra:**
1.	Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE SENSOR
2.	Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
3.	Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE SENSOR
4.	Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE SENSOR
5.	START ADD 30 SEC	CASSEROLE SENSOR COOK

Las selecciones del sensor se hacen presionando el botón Sensor Reheat varias veces.

TABLA DE COCCIÓN DEL SENSOR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Tocino	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).	1 - 3 rebanadas
Comida congelada	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	10/20 onzas.
Arroz	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.
Desayuno congelado	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	8/12 onzas.
Pizza congelada	Sáquela del envoltorio. Colóquela en un plato microondeable de tamaño adecuado. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.	8/12 onzas.

TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Bebida	No cubra.	1-3 tazas
Pizza	Coloque los cortes de pizza sobre un plato forrado en toalla de papel para microondas en el centro del plato giratorio.	1 - 4 rebanadas
Sopa/Salsa	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	1-4 tazas
Caserola/Lasaña	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	10,5 onzas.

USO DE LA FUNCIÓN TOQUE RÁPIDO

Su microondas posee selecciones programadas previamente para cocinar de forma automática.

AJUSTES PARA PREPARAR PALOMITAZ DE MAIZ (Función 9)

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3.3, 3.0 y 1.75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, sigas las instrucciones del fabricante.
OBSERVACIÓN: Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.
Ejemplo: Para preparar 3.3onzas de palomitas de maíz.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Popcorn — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — 3.3 oz
2. START (ADD 30 SEC) — POPCORN COOK — Cuenta regresiva

Presione	Selección	Cantidad
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

AJUSTES PARA PREPARAR VERDURAS (Función 12)

Este botón le permite preparar rápidamente papas y verduras frescas y congeladas.

Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Veggies — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — POTATO SENSOR
2. Veggies — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — FRESH VEGGIES
3. Veggies — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — FROZEN VEGGIES
4. START (ADD 30 SEC) — FROZEN VEGGIES COOK — Cuenta regresiva

Presione	Comida	Cantidad
Veggies x1	Papas	1-4
Veggies x2	Verduras frescas	1-4 tazas
Veggies x3	Verduras congeladas	1-4 tazas

Toque el botón Veggie repetidamente para cambiar entre Papas, Frescas y Congelados.

FAVORITOS (Función 11)

Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.

Ejemplo: Para recordar el ajuste de cocción de camarones al ajillo.

Táctil: **Pantalla muestra:**

1. Favorites — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — CHOCOLATE CHIP COOKIES
2. Favorites — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — ROSEMARY ROASTED CHICKEN
3. Favorites — PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START — GARLIC SHRIMP
4. START (ADD 30 SEC) — GARLIC SHRIMP COOK — Cuenta regresiva

Pressione	Comida
Favorites x1	Galletas con chips de chocolate
Favorites x2	Pollo asado al romero
Favorites x3	Camarones al ajillo
Favorites x4	Champiñones rellenos
Favorites x5	Papas rojas Asiago
Favorites x6	Mezcla de verduras asadas
Favorites x7	Nueces picantes
Favorites x8	Manzanas asadas con caramelo
Favorites x9	Lomo de res marinado
Favorites x10	Papas dulces

OBSERVACIÓN: Consulte páginas 34-35 para recetas favoritas.

AJUSTE DERRETIR/SUAVIZAR (Función 10)

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.
Ver la tabla.

Ejemplo: Para derretir dos bastones de mantequilla.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START ADD 30 SEC	ENTER 1-2 STK
3. 2	PRESS START 2 STICK
4. START ADD 30 SEC	MELT BUTTER COOK Cuenta regresiva

Presione	Comida	Cantidad	Botón
Melt / Soften x1	Derretir mantequilla	1 barra	1
		2 barras	2
Melt / Soften x2	Derretir chocolate	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Melt / Soften x3	Suavizar helado	Pinta	1
		1.5 cuarto de galón	2
Melt / Soften x4	Suavizar queso	3 oz.	3
		8 oz.	8

TABLA PARA DERRETIR/SUAVIZAR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
MANTEQUILLA	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.	1 o 2 barras
CHOCOLATE	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.	2, 4 o 8 oz.
HELADO	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.	Pinta, 1.5 cuarto de galón.
QUESO CREAM	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.	3 o 8 oz.

CONSEJOS PARA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Esta sección le proporciona instrucciones y procedimientos para utilizar cada función de cocción por convección. Lea las instrucciones con atención.

Con este método circula aire caliente por la cavidad del horno por medio de un ventilador. El aire, en constante movimiento, rodea la comida para calentar las partes exteriores más rápido. Esto produce un dorado y un sellado de sabor debido al movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de la comida.

Su horno utiliza una cocción por convección cada vez que use el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **Siempre utilice la rejilla de metal sobre** el plato giratorio cuando utilice el método de cocción por convección.
2. **No cubra el plato** giratorio ni la rejilla de metal con papel aluminio. Esto debido a que interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
3. **Las cacerolas para pizza redondas** son excelentes utensilios para muchos alimentos que sólo se pueden cocinar por convección. Seleccione utensilios que no posean agarraderas extendidas.
4. **Utilice la cocción por convección** para alimentos como pan, galletas, tortas de cabellos de ángel, pizza y para algunos tipos de carne y pescado.
5. **No necesita utilizar** ninguna técnica especial para adaptar sus recetas de horno favoritas a la cocción por convección. Sin embargo, necesita disminuir la temperatura a 250F de la temperatura recomendada y mencionada en las instrucciones de los envoltorios cuando la cocine en esta modalidad.
6. **Cuando cocine** tortas, galletas, panes, rollos u otras comidas horneadas, la mayoría de las recetas requieren de un calentamiento previo. Realice el calentamiento previo tal y como lo haría en un horno regular. Puede comenzar con la comida más densa y pesada, como carnes, cacerolasy pollo sin tener que calentar de forma previa.
7. **Todos los utensilios** resistentes al calor o de metal pueden usarse bajo este método.
8. **Utilice los utensilios** de metal sólo para cocinar por convección. Nunca los utilice para cocinar en base a microondas o en la modalidad de combinación, debido a que se podrían producir arcos y dañar el dispositivo.
9. **Después de precalentar,** si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, puerta, plato giratorio, bandeja de metal, rejilla de metal y utensilios de cocina se calentarán.

  USE GUANTES GRUESOS cuando retire comida, utensilios, rejilla, bandeja o plato giratorio del horno después de utilizar el método de convección.
- No utilice contenedores de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante una cocción por convección.

CONVECCIÓN PARA MANTENER EL CALOR (Función 2)

La temperatura predeterminada para mantener el calor es de 170 grados.

Ejemplo: Para mantener caliente durante 20 minutos.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. CONVECTION Keep Warm	PRESS START ENTER TIME
2. 2 0 0 0	PRESS START 20:00
3. START (ADD 30 SEC)	20:00 CONVECT Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Si usted no ajusta un tiempo para mantener la comida caliente, solo presione "Convection Keep Warm" y luego "START". Podrá mantenerla caliente hasta 90 minutos.

HORNEAR/ASAR POR CONVECCIÓN (Función 3)

Ejemplo: Para precalentar a 400 grados.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. CONVECTION Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS PREHEAT ENTER TEMP
2. 8	PRESS START 400 F
3. START (ADD 30 SEC)	PREHEAT CONVECT

La pantalla exhibirá PREHEAT (PRECALENTAR) hasta 200 grados F. Luego exhibirá una temperatura en incrementos de 25 grados (ej. 225, 250) hasta ajustar la misma.

OBSERVACIÓN:

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se emitirán tres (3) tonos y la pantalla exhibirá el mensaje "PREHEAT END (TÉRMINO DEL PRECALENTAMIENTO)". El horno automáticamente mantendrá esa temperatura durante 30 minutos.
- Durante la cocción por convección, el ventilador se encenderá automáticamente a baja velocidad para proteger el horno.

Ejemplo: Para ajustar la cocción por convección a 350F durante 20 minutos sin precalentar.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. CONVECTION Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PREHEAT ENTER TEMP
2. CONVECTION Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE/ROAST ENTER TEMP
3. (6)	PRESS START 350 F
4. START (ADD 30 SEC)	ENTER TIME
5. (2) (0) (0) (0)	PRESS START 20:00
6. START (ADD 30 SEC)	20:00 CONVECT COOK
	Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN:
El rango de temperatura tiene 10 pasos, de 100 °F a 450 °F.

Botones numéricos	Temperatura
1	100 °F
2	200° F
3	250 ° F
4	300° F
5	325 °F
6	350 ° F
7	375° F
8	400° F
9	425 ° F
0	450° F

DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

1. Los acabados oscuros o no brillantes, el vidrio y la vitrocerámica absorben el calor que podría provocar que la comida tuviera una capa crujiente y seca.
2. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento disparejo y ahorrar energía, abra la puerta del horno y revise la comida rápidamente.

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Panes	Bizcochos refrigerados	375°F	11 a 14	Permite asignar tiempo extra para bizcochos grandes.
	Pan de maiz	350°F	35 a 40	
	Pastelillos	425°F	18 a 22	Retire las cacerolas inmediatamente y enfríe ligeramente.
	Pancecillos	325°F	45 a 55	Haga agujeros en cada panecillo con un tenedor después de sacarlos del horno para permitir que el vapor escape.
	Pan de nuez o fruta	325°F	60 a 70	
	Pan			
	Pan con levadura	375°F	16 a 23	
	Rollos planos o dulces	350°F	13 a 16	
Tortas	Comida del diablo	350°F	35 a 40	Colóquela en un molde para torta sobre una rejilla. Si utiliza un molde de 9x13, desconecte el plato giratorio.
	Brownies dulces	350°F	26 a 30	
	Torta de café	325°F	30 a 35	
	Magdalenas	325°F	20 a 25	
	Pastel de fruta	275°F	90 a 100	
	Pastel de jengibre	300°F	25 a 30	
	Pastel de mantequilla, pastel	325°F	35 a 45	
	Queque	325°F	35 a 45	
	Torta	325°F	30 a 40	Enfríe en una bandeja durante 10 minutos antes de invertir sobre una rejilla.
Galletas	Botones de chocolate	350°F	11 a 14	Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla. Proporcione tiempo extra en caso de que la masa esté congelada.
	Azúcar	350°F	11 a 14	Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.
Frutas, otros postres	Manzanas o peras asadas	350°F	35 a 40	Hornee dentro de utensilios con lados poco profundos.
	Pudín de pan	300°F	35 a 40	El pudín está listo cuando inserte un cuchillo y pueda retirarlo sin restos.
	Petisú de crema	400°F	30 a 35	Perfore el postre con un mondadientes para liberar el vapor después de un tiempo de horneado de 25 minutos.
	Cáscaras de merengue	300°F	30 a 35	Cuando estén listas, apague el horno y deje que se sequen durante una hora.

Observaciones:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN (continuación)

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pies, repostería	Pie congelado	400°F	50 a 60	Colóquelo en una bandeja de metal en la rejilla y luego en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la rejilla a 400 °F. Una vez precalentado, coloque el pie congelado sobre la bandeja de metal y hornee de acuerdo al tiempo indicado en el envoltorio o hasta que la capa superior se dore y el interior se caliente.
	Cubierta de merengue	450°F	9 a 11	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Crteza doble	400°F	50 a 55	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Quiche	350°F	30 a 35	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
	Capa para repostería	400°F	10 a 16	Perfore el pastel con un tenedor para evitar que se encoja.
Cacerolas	Carne, pollo, combinaciones de maricos	350°F	20 a 40	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
	Pasta	350°F	25 a 45	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
	Papas, festoneado	350°F	55 a 60	Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.
	Verduras en salsa	350°F	25 a 35	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
Comida rápida	Masa de pan congelada	350°F	30 to 35	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Platos de entrada congelados	325°F	70 a 80	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Masa de pizza	400°F	25 a 35	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Corteza Pizza congelada	400°F	17 a 21	La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Papas fritas	450°F	15 a 19	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Waffles congelados	400°F	5 a 7	La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Barras de queso congeladas	450°F	6 a 8	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Empanadas congeladas	450°F	18 a 22	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Platos principales	Rollo de carne	400°F	30 a 40	Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar.
	Estofado al horno	325°F	80 a 90	Dore la carne antes de mezclarla con líquido y verduras.
	Bistec suizo	350°F	60 a 70	Deje reposar durante 2 minutos después de cocinar.
	Pimientos rellenos	350°F	40 a 45	Use pimientos verdes, rojos o amarillos.
Verduras	Mitades de calabacines horneados	375°F	55 a 60	Agregue ½ taza de agua al recipiente. Gire las mitades después de 30 minutos y cúbralas.
	Papas horneadas	425°F	50 a 60	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.
	Papas cocidas dos veces	400°F	25 a 30	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.

OBSERVATCIONES:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga
- las instrucciones de los envoltorios o recetas.

  El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

DIRECTRICES PARA HORNEAR CARNE POR CONVECCIÓN

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	Costillas asadas, con hueso	325°F	23 a 25
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	28 a 33
	Solomillo	300°F	15 a 20
	Carne cocida	300°F	30 a 35
	Lomo	300°F	30 a 35
Jamón	Rollo de carne (2 lbs.)	400°F	65 a 75
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	325°F	18 a 20
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
Cordero	Con hueso	300°F	20 a 25
	Deshuesado	300°F	25 a 30
Carne de cerdo	Con hueso	300°F	20 a 30
	Deshuesado	300°F	20 a 30
Aves	Pollo entero (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	375°F	25 a 35
	Trozado (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	425°F	10 a 12
	Pato (4 a 5 lbs.)	375°F	30 a 35
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	325°F	21 a 25
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lbs.)	400°F	13 a 18
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	8 a 9

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

CONSEJOS PARA COCCIÓN COMBINADA

Esta sección le entrega instrucciones para operar la función de cocción combinada. Lea las instrucciones con atención.
Algunas veces la cocción por combinación entre microondas y convección se sugiere para obtener los mejores resultados de cocción, ya que acorta el periodo de preparación de las comidas que normalmente necesitan más tiempo.
Este proceso de cocción también deja la carne jugosa en el interior y crujiente en el exterior. En la cocción combinada, el calor por convección y la energía de microondas se alternan de forma automática.

CONSEJOS ÚTILES PARA UNA COCCIÓN COMBINADA

1. **Las carnes** pueden asarse directamente sobre la rejilla de metal o sobre un sartén llano para asar sobre la misma. Cuando use la rejilla de metal, revise su guía de cocción para más información sobre su uso correcto.
2. **Los cortes** menos tiernos de la carne de res pueden asarse y ablandarse usando bolsas de cocción para hornos.
3. **Cuando hornee**, verifique la cocción una vez que el tiempo haya finalizado.
   Si la comida no está lista, deje reposar en el horno durante algunos minutos para completar la cocción.

PRECAUCIONES

1. Todos los utensilios que se utilizan para realizar una cocción combinada deben ser a tanto prueba de microondas y como de horno.
2. Durante la cocción combinada, algunos utensilios podrían provocar arcos cuando entren en contacto con las paredes o accesorios de metal del horno. El arco es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
   - Si ocurre un arco, detenga inmediatamente el ciclo de cocción y coloque un plato seguro microondeable entre la sartén y la rejilla de metal.
   - Recomendamos usar la rejilla de metal proporcionada con su horno. Esta posee patas de goma que ayudan a evitar arcos.
   - Si el arco ocurre con otros utensilios, no los use para realizar cocción combinada.

COCCIÓN COMBINADA MICO+CONV (Función 4)

Ejemplo: Para hornear 15 minutos a 325 grados.

Táctil:	**Pantalla muestra:**
1. MICRO+CONV CombiCook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. START (ADD 30 SEC)	ENTER TIME
3. 1 5 0 0	PRESS START 15:00
4. START (ADD 30 SEC)	15:00 MICRO + CONVECT COOK Cuenta regresiva

Hornear (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
325	Predeterminado	10%
250	3	10%
300	4	10%
325	5	10%
350	6	10%
375	7	10%
400	8	10%

Asar (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
300	Predeterminado	30%
325	5	30%
350	6	30%
375	7	30%
400	8	30%
425	9	30%
450	0	30%

GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	**Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.**		
	Costillas asadas, con hueso	325°F	10 a 14
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	10 a 14
	Solomillo	375°F	10 a 14
	Lomo o carne cocida	300°F	12 a 22
Jamón	**Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.**		
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	300°F	7 a 9
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
Cordero	**Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.**		
	Con hueso (2 a 4 lbs.)		
	Termino medio	300°F	13 a 18
	Bien cocido	300°F	18 a 23
	Deshuesado (2 a 4 lbs.)		
	Término medio	300°F	14 a 19
	Bien cocido	300°F	19 a 24
Aves	**Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.**		
	Pollo entero (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 17
	Pollo trozado (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 18
	Codornices (desatadas)		
	Sin relleno	425°F	15 a 18
	Rellenas	375°F	22 a 25
	Patos	375°F	15 a 18
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	300°F	11 a 15
Mariscos	**Pescado**		
	Filetes 1-lb	350°F	7 a 10
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	10 a 15
	Camarones (1 a 2 lbs.)	350°F	9 a 14
	Escalopas (1 a 2 lbs.)	350°F	8 a 13

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pies, repostería	Quiche Entrada congelada	425°F	15 to 17	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
Comida rápida	Rollos de pizza, huevos Pizza	375°F 450°F	39 a 43 4 a 6	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar. Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Verduras	Papas horneadas	450°F	23 a 26	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear. Coloque sobre la rejilla.

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

RECETAS FAVORITAS

Galletas con botones de chocolate

2 ½ tazas de avena
2 tazas de harina todo propósito
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvos de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 taza de mantequilla, suavizada
1 taza de azúcar
1 taza de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
12 onzas de botones de chocolate
1 ½ taza de nueces cortadas
4 onzas de barra de chocolate derretida

Procese la avena en un procesador de comida o licuadora hasta que quede como polvo. Agregue harina, sal, polvos de hornear y bicarbonato de sodio. Pulse el botón para mezclar. Separe la mezcla.
Coloque la crema de mantequilla, azúcar y azúcar rubia en un recipiente grande para mezclar. Agregue los huevos y la vainilla y mezcle bien. Agregue la mezcla de avena gradualmente, mezclando hasta combinar todo. Revuelva los botones de chocolate, las nueces y el chocolate derretido.
Precaliente el microondas hasta una temperatura de 325 para hornear por convección. Cubra la rejilla redonda con una hoja de papel encerado. Ponga una cucharada de masa de 1 pulgada sobre el papel encerado. Coloque

Pollo asado al romero

1 (4 libras) de pollo entero, lavado
1 cucharada de aceite de oliva
½ limón o 2 cucharadas de jugo de limón
Sal y pimienta a gusto
½ media cebolla, cortada en 4
6 ramitas de romero fresco
6 ramitas de salvia fresca

Coloque el pollo en una cacerola microondeable llana. Frote el aceite de oliva en el pollo. Vierta el jugo de limón sobre el pollo, conservando un poco para después. Sazone con sal y pimienta a gusto. Coloque el resto del limón, la cebolla, el romero y la salvia en la cavidad.
Coloque el plato sobre la rejilla en el plato de vidrio giratorio. La microconvección asará a 375 grados F durante 90 minutos o hasta que el termómetro de carne insertado en la pechuga alcance los 165 °F. Retire el plato del microondas y cubra con papel encerado. Permita que repose durante 15 minutos antes de cortar.

Camarones al ajillo

¼ taza de mantequilla
6 dientes de ajo picados en trocitos
2 cucharadas de cebollines frescos
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de pasta de ají
Sal a gusto
1 libra de camarones pelados grandes

Coloque la mantequilla en una cacerola microondeable de dos cuartos con tapa. Cocine en el microondas a potencia alta durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se derrita. Vierta el ajo y mezcle. Haga que el microondas funcione durante un minuto adicional. Vierta y mezcle los cebollines, la pasta de ají y la sal. Agregue los camarones para formar una capa pasados los 3 minutos. Sirva de forma pareja. Cubra, y cocine por microondas a potencia alta durante 5 minutos o hasta que los camarones estén opacos. Mezcle con arroz si lo desea.

Champiñones rellenos

1 libra de champiñones enteros
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 ramo de cebolla verde cortada
¼ taza de queso parmesano rallado
2 cucharadas de migas de pan
1 cucharadita de jugo de limón
¼ de cucharadita de pimiento de ajo
Pimiento rojo molido a gusto

Saque los tallos de los champiñones y sepárelos. Ordene las partes de arriba de los champiñones sobre un plato microondeable. Corte finamente los tallos de los champiñones. Mezcle la mantequilla, los tallos de champiñones y la cebolla verde en un plato microondeable de un cuarto de litro. Cocine con microondas a nivel alto durante 2 minutos. Agregue los ingredientes faltantes y mezcle bien. Rellene los champiñones. Microondee con potencia alta durante 4 o 5 minutos o hasta que los champiñones estén tiernos.

Papas rojas Asiago

1 ¼ de libras de papas, peladas y cortadas de forma delgada
2 cucharadas de harina todo propósito
1/2 cucharadita de sal
1 ¼ tazas de leche
1 cucharada de mantequilla derretida
5 libras de queso Asiago rallado.

Mezcle las papas, la harina y la sal en una bolsa de cierre hermético. Cierre la bolsa y agite para cubrir las papas con la mezcla. Transfiera las papas a un plato microondeable de 2 cuartos engrasado. Agregue leche y mantequilla. Mezcle bien. Cubra y cocine con potencia alta durante 12 minutos o hasta que las papas estén tiernas. Espolvoree con queso y cocine con potencia alta durante otros 5 minutos o hasta que el queso se derrita.

Mezcla de Verduras asadas

1 taza de zanahorias pequeñas
1 taza de zapallo amarillo cortado
1 taza de calabacines cortados
½ taza de pimiento dulce cortado
½ taza de cebolla cortada fina
1 cucharada de mantequilla
Sazone con ajo y hierbas a gusto.

Mezcle las verduras en un plato microondeable de 2 cuartos. Coloque la mantequilla y espolvoree con condimentos. Cubra y cocine a alta potencia durante 5 minutos o hasta que logre un dorado deseado.

Nueces picantes

4 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de condimento casero
12 libras de mitades de nueces

Coloque la mantequilla en un plato microondeable, cocine a alta potencia durante 1 minuto o hasta que se derrita. Condimente. Agregue las nueces hasta cubrir de forma uniforme. Cocine a alta potencia durante 6 minutos, mezclando después de 3.
Saque del microondas y coloque la mezcla sobre toallas de papel para enfriar.

Manzanas asadas con caramelo

¼ taza de mantequilla derretida
½ taza de azúcar rubia
3 cucharadas de crema batida
4 manzanas sin corazón
1 ¼ taza de nueces cortadas

Combine la mantequilla, el azúcar rubia y la crema. Mezcle bien. Disponga las manzanas en un plato microondeable. Rellene cada manzana con una cucharada de nueces y la mezcla de mantequilla. Deposite el resto de la mezcla sobe las manzanas de forma uniforme.
Cubra y cocine durante 5 minutos o hasta que las manzanas estén tiernas. Saque del microondas y deje reposar durante 5 minutos. Sirva con helado de vainilla si lo desea.

Lomo de res marinado

½ taza de aceite de oliva
½ taza de vinagre rojo
3 cucharadas de tomillo fresco
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de pimienta negra
1 (2 libras) bistec de lomo

Mezcle bien los seis primeros ingredientes en una bolsa hermética. Inserte el bistec en la bolsa y cubra la carne de forma pareja. Saque el aire de la bolsa y selle. Refrigere durante la noche.

Retire el bistec de la bolsa y descarte la marinada. Coloque el bistec directamente sobre una rejilla redonda sobre el plato de vidrio giratorio.
Ase por convección a 375 durante 35 minutos o hasta que crea que está bien hecho. Revise la temperatura interna del bistec usando un termómetro de mano instantáneo. Saque del microondas y deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.

Batatas

2 batatas (alrededor de 1 ½ libras), peladas y cortadas en trozos de una pulgada.
1 cebolla dulce, cortada en trozos de 1 pulgada
2 cucharadas de aceita de oliva extra virgen
1 cucharadita de ajo-pimiento molido
½ cucharadita de sal

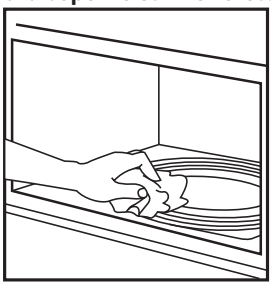
Mezcle todos los ingredientes en una cacerola microondeable, hasta cubrir de forma pareja. Cubra con una envoltura de plástico o con la tapa de la cacerola. Cocina a alta potencia durante 8 minutos o hasta que ablandar, mezclando a la mitad del proceso. Saque del microondas y deje reposar durante 2 minutos.

Rendimiento: Cerca de 6 porciones

Cuidados de su horno microondas

Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenciones adecuadas. Para hacerlo, sigas las siguientes instrucciones cuidadosamente.

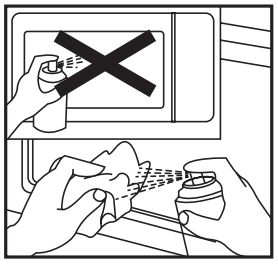
Para superficies interiores: Lave a menudo con agua tibia jabonosa con una esponja o paño suave.



Sólo use jabón o detergente suave no abrasivo.

Asegúrese de mantener las áreas limpias en donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando se cierra. Limpie bien con un paño limpio.

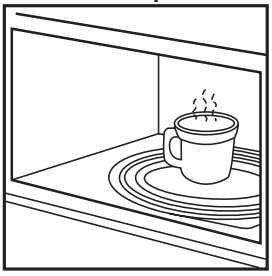
Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno.



OBSERVACIÓN: Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.

Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

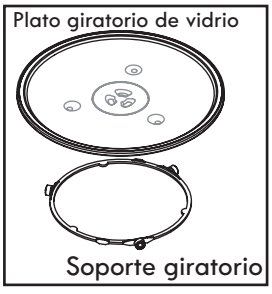
Para residuos persistentes: Coloque una taza de agua durante dos o tres minutos.



El vapor ablandará los residuos. Para deshacerse de los olores al interior del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.

OBSERVACIÓN: Utilice la función para limpiar para llevar a cabo este proceso.

Para limpiar el plato de vidrio giratorio y su soporte: Lave con agua jabonosa suave. Para áreas con residuos, utilice un limpiador suave y una esponja para fregar.



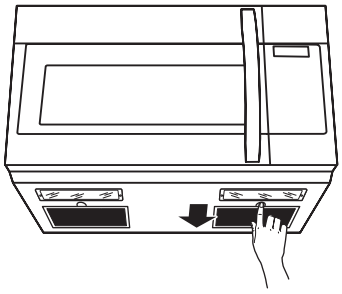
El vidrio giratorio y su soporte se pueden lavar en una máquina lavavajillas.

CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

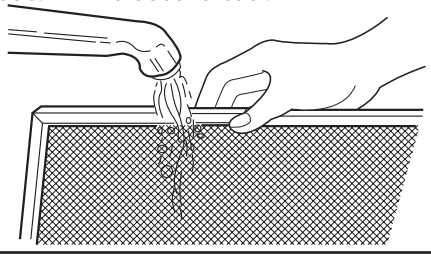
OBSERVACIÓN: Se envían modelos para ventilación recirculante. (Para el ducto de aire exterior consulte las Instrucciones de Instalación incluidas con su microondas). Algunos modelos tienen un filtro de carbón desechable que se instala para remover humo y olores. Los filtros de remplazo están disponibles en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe ser reemplazado cada 6 o 12 meses.

Filtros de grasa (Parte N° 5304478913):



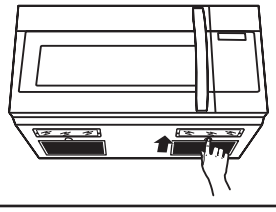
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Para remover los filtros de grasa, deslice cada filtro hacia el lado. Tire los filtros hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro debería caer.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoniaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse negros y dañarse.

4. Para remplazarlos, deslice los filtros en la ranura en un lado de la apertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje el otro lado para bloquearlo en su lugar.



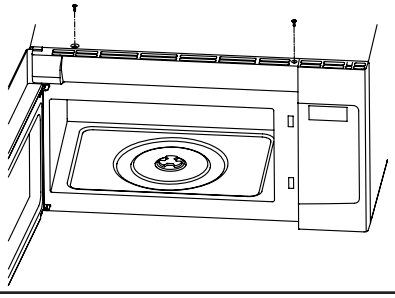
5. Conecte el microondas o reconecte la energía.

OBSERVACIÓN: No use el microondas sin los filtros.

Filtros de carbón (Parte N° 5304464577):

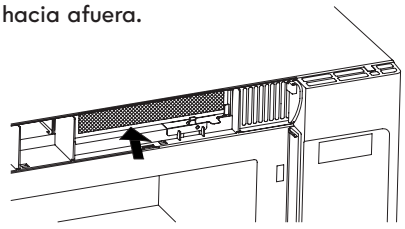
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

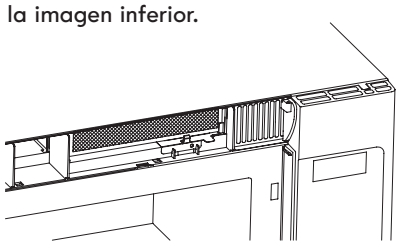


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

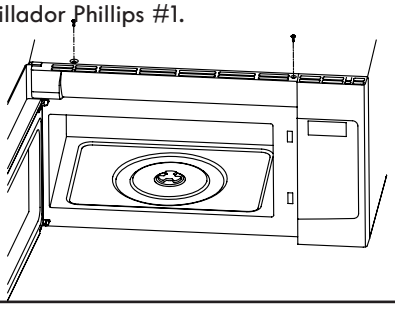
4. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.



5. Deslice un nuevo filtro en su lugar. El filtro debe verse como en la imagen inferior.



6. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

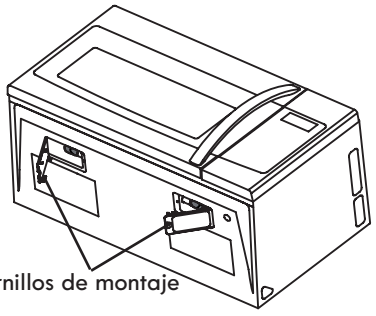


7. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

REMPLAZO DE LA TAPA Y DE LAS LUCES DE LA CAVIDAD DEL HORNO

Las luces

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

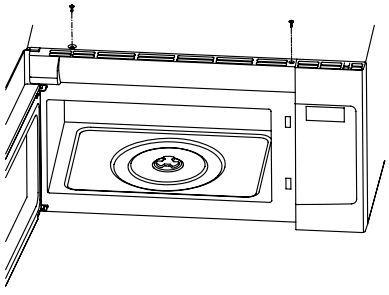


2. Retire la cubierta de la ampolleta que desea remplazar.

3. Remplace la ampolleta con una del mismo estilo (Parte N°5304464090) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

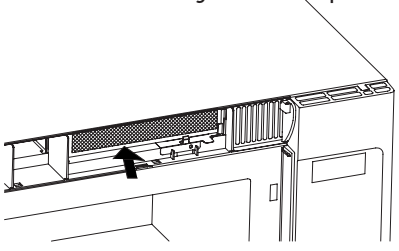
La luz de la cavidad del horno



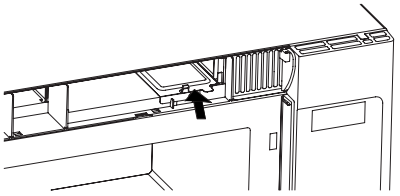
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Luego levántelo para sacarlo.



4. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.

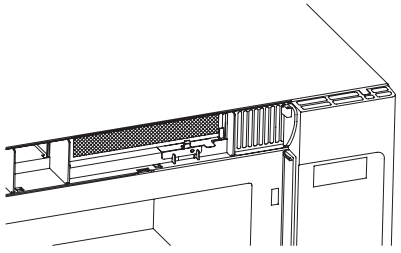


5. Levante el porta-ampolleta.

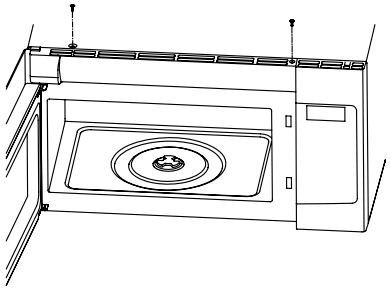
6. Remplace la ampolleta con una del mismo tipo (Parte N°5304464090) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

7. Remplace el porta-ampolleta.

8. Deslice el filtro de carbón en su lugar. El filtro debe verse como en la imagen inferior.



9. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.



10. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

Preguntas y respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo hacer funcionar mi microondas sin usar el plato de vidrio giratorio o darlo vuelta para soportar otro más grande?	No. Si saca o da vuelta el plato giratorio obtendrá pobres resultados de cocción.
¿Puedo usar sartenes de metal o aluminio en el horno microondas?	Puede usar papel aluminio para envolver, brochetas y bandejas de aluminio (solo si no son más altas que ¾ pulgadas [1.9 cm] y está llena para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal entre en contacto con las paredes o puerta del microondas.
¿Es normal que el plato de vidrio giratorio gire en ambas direcciones?	Sí. El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra. Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja.
Algunas veces la puerta del horno se curva. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento del horno.
¿Qué son los ruidos tipo zumbido que escucho cuando mi microondas está funcionando?	Podría escuchar el sonido del transformador cuan do el tubo del magnetrón realiza su ciclo.
¿Por qué se calienta el plato cuando estoy calentando comida? Creía que esto no debía ocurrir.	Cuando la comida se calienta conduce el calor hacia el plato. Esté preparado para usar almohadillas para poder sacarlo del horno.
¿Qué significa tiempo de reposo?	“Tiempo de reposo” hace referencia al periodo cuando termina la cocción. La comida debe reposar ya sea dentro o fuera del horno para completar su cocción. El tiempo de reposo fuera del horno le permitirá usar el mismo para otras cosas. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia “0” para el ciclo de cocción. Consulte “Cocción de dos etapas”.
¿Por qué sale vapor del conducto de ventilación de aire?	Es normal que se produzca vapor al cocinar. El microondas fue diseñado para ventilar ese vapor.
¿Puedo preparar palomitas de maíz en el microondas?	Sí. Utilice la opción que existe para ello. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio. Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas.

Solución de problemas

La mayoría de los problemas a menudo son causados por cosas pequeñas que puede identificar y solucionar herramientas de ningún tipo.

Revise las listas de abajo antes de llamar a personal de servicio técnico. Si aún necesita ayuda consulte con el servicio de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

EL HORNO MICROONDAS NO FUNCIONA

PREGUNTAS	RESPUESTAS
Nada funciona.	• El cable de suministro no está conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. (Ver los "Requerimientos Eléctricos" y "Conexión Eléctrica) • Se quemó un fusible doméstico o hubo un corto circuito. • La empresa eléctrica tiene un problema en la generación de energía.
El horno microondas no funciona.	• Está usando el horno como cronómetro Toque DETENER para cancelar el cronómetro. • La puerta no está bien cerrada. • No pulsó el botón INICIAR. • No siguió las direcciones exactamente. • Una operación ajustada previamente aún se está ejecutando. Toque

TIEMPOS DE COCCIÓN

PREGUNTAS	RESPUESTAS
La comida no está bien cocida	• El suministro eléctrico es más bajo de lo normal. Su empresa eléctrica puede informarle sobre la causa de la baja de voltaje. Su eléctrico o servicio eléctrico le pueden decir si el voltaje del tomacorriente es bajo. • El poder de cocción no está ajustado como se recomendó. Revise la tabla de niveles de potencia de microondas. • Consulte la sección de Consejos de cocina para microondas.
La pantalla muestra el tiempo regresivo pero el horno no funciona.	• La puerta del horno no está bien cerrada. • Ajustó los controles como Temporizador de Cocina. Toque DETENER

PLATO GIRATORIO

PREGUNTAS	RESPUESTAS
El plato giratorio no gira.	• El plato no está bien puesto en su lugar. El plato de vidrio debe: Estar bien posicionado sobre la base. • El plato está ajustado para no girar. • El soporte no está funcionando correctamente. Retire el plato y reinicie el horno. Si el soporte no se mueve, contacte al servicio técnico de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. Cocinar sin el plato giratorio no es conveniente.

TONOS

PREGUNTAS	RESPUESTAS
No escucha los tonos de programación o de término de ciclo.	• El sonido está ajustado en OFF. Consulte la sección Activado/Desactivando el sonido

Servicio Sears

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podria ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso,** no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantiá del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), to cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces to desee y cuando to desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica,** la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

  Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

  La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios a información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

***La cobertura en Canadá varia en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la *instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros articulos de use prioritario en e1 hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME®** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC

PN: 261800314123